

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D



Opis

Idealny partner w każdej kuchni: piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z 5 parami prowadnic w formacie 1/1 GN. Z bagnetową sondą temperatury czy bez – obsługa elektroniczna pozwala na kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej w zależności od potrzeb. Dzięki funkcji Rack Control różne potrawy można przygotowywać w różnym czasie. Ułatwienie, dzięki któremu Silversteam2 ma wszystko pod kontrolą.

Cechy

- Moc przyłączeniowa: 6.3 kW | 400 V | 50 Hz
 - Przyłącze urządzenia: 3 NAC
 - Materiał komory: CNS 18/10
 - Format prowadnic: 1/1 GN
 - Rodzaj prowadnic: 600 x 400 mm
 - Ilość par prowadnic: W poprzek
 - Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 5
 - Funkcje: 74 mm
- Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
Gotowanie na parze
Gotowanie Delta T
Gotowanie na parze kombi
Gotowanie niskotemperaturowe
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Powietrze obiegowe
Cooldown w fazie obróbki termicznej
Nawilżanie ręczne

► Dalej na następnej stronie



- Maks. 5 x 1/1 GN
- Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania) i maks. 9 fazami gotowania na program



- Funkcja Rack Control
- ✓ Do wyboru programu dla każdej pary prowadnic

- Cooldown w fazie obróbki termicznej



- Podwójnie przeszklone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia

- Prosta regulacja wyciągu oparów



- Możliwość wyjęcia szyn

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

- Tryb gotowania: Ręcznie
Wybór przepisu jednym dotknięciem
Tuner przepisów
Tak
Nie
- Funkcja Rack Control: 300 wstępnie zainstalowanych
300 do zaprogramowania
- Z systemem czyszczenia: 9
- Ilość programów gotowania: 50 °C do 300 °C
z dokładnością do 1 °C
- Ilość faz gotowania: 1
- Zakres temperatury: 3 stopnie
- Regulacja temperatury: 0 do 5999 minut
- Liczba wentylatorów: Tak
- Prędkość wentylatora: przód, dół
przód, dół
- Nastawa czasu: Tak
- tryb ciągły: 3/4"
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury: Tak
- port USB: Nawilżanie
- Komin: Gotowanie Delta T
- Przyłącze wody: Fazy gotowania
- Oświetlenie wewnętrzne: Temperatura wnętrza potrawy
- Wyświetlacz LED: prędkość wentylatora
Program
Temperatura
Czas
Dotykowo
- Sterowanie: -
- Lampka kontrolna: Silversteam2
- Seria: Elektr.
- Tryb pracy: zaokrąglona komora
- Właściwości: Prowadnice wyjmowane
Podwójne przeszklone drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
1 blacha 1/1 GN
1 wąż doprowadzający wodę
- Dostępność na zamówienie: -
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- wymiary: szer. 905 x gł. 840 x wys. 680 mm
- waga: 89 kg



Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

Blacha do pieczenia 1/1-AL



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Nie
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- Materiał: Aluminium

Nr art. 100426
GTIN 4015613734743

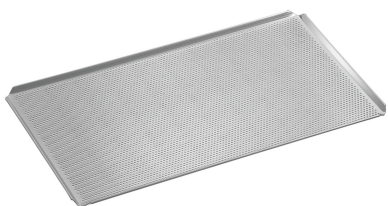
Intensywny środek czyszczący F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)

Nr art. 173280
GTIN 4015613773353

Blacha perforowana 1/1-AL



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100427
GTIN 4015613734750

Blacha do pieczenia 600x400-ALB



- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Perforacja: Nie
- Grubość materiału: 2 mm
- Krawędź: 4 strony
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 280 °C

Nr art. 100439
GTIN 4015613863511

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

Zestaw pompowy do pieca kon-par



- Skład zestawu:
 - 1 kanister z tworzywa sztucznego (5 litrów)
 - 1 pompa
 - 1 wąż łączący: kanister - pompa (150 cm)
 - 1 wąż łączący: pompa - rura nawilżająca (80 cm)
 - Materiał instalacyjny

Nr art. 116011
GTIN 4015613595146

Płyta grillowa 5300



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wersja powierzchni roboczej: Kratkowane
- Z wyłobieniem odciekowym: Tak
- Materiał: Odlew aluminium
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 15 mm
- waga: 2,8 kg

Nr art. 106576
GTIN 4015613660783

System filtracji wody K3600L



- Przylącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Kolor: Biały
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C

Nr art. 109847
GTIN 4015613743899

Ogranicz. ciśnienia



- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Przylącze: 3/4"
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Materiał: Mosiądz Chromowane
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 533051
GTIN 4015613468617

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

Papier pergaminowy 1/1 GN



- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- Dostosowane do GN: Tak
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- Materiał: Papier
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 150687
GTIN 4015613711423

Pojemnik GN, 1/1 GN, G65, Basic Line

CNS



- Pojemność: 9 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 65 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 711065
GTIN 4015613695587

Pojemnik GN, 1/1-65

CNS
18/10



- Pojemność: 9 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 65 mm

Nr art. A121065
GTIN 4016098162755

Okap do wyciągu oparów Silversteam2



- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Pokrętło
Ręcznie
Bezstopniowo
- Moc silnika: 383 W
- Włącznik/wyłącznik: Tak

Nr art. 116116
GTIN 4015613866710

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

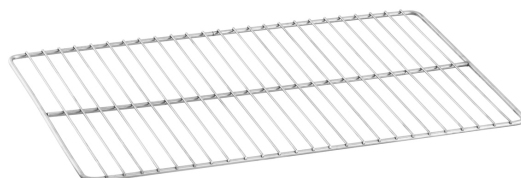
Rękawice do grilla 425



Nr art. A500514
GTIN 4015613822433

Ruszt GN 1/1, StCrNi

CNS
18/10



- Seria: Top Line
- Norma: EN 631
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,94 kg

Nr art. A101091
GTIN 4016098175250

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni
Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia)
Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.

Nr art. 173278
GTIN 4015613773346

Sonda temperatury zestaw SST2-D4P



- Skład zestawu: 1 uchwyt
1 bagnetowa sonda temperatury
- Przystosowane do: Cyfrowe elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 90 mm
- Średnica czujnika temperatury: 4 mm

Nr art. 116113
GTIN 4015613877747

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

Prowadnice 6040 SST2-5110



- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 5 x 1/1 GN z serii Silversteam2
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 90 mm
- Ilość par prowadnic: 4
- Materiał: CNS 18/10

Nr art. 117151
GTIN 4015613866666

Podstawa Silversteam 110

CNS
18/10



- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 741 mm do 790 mm
- Kolor: Srebrny

Nr art. 115069
GTIN 4015613602486

Podstawa Silversteam 2-110

CNS



- Ilość par prowadnic: 6
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 400 mm do 450 mm
- Kolor: Srebrny

Nr art. 115071
GTIN 4015613617589

Blacha perforowana 600x400-ALB



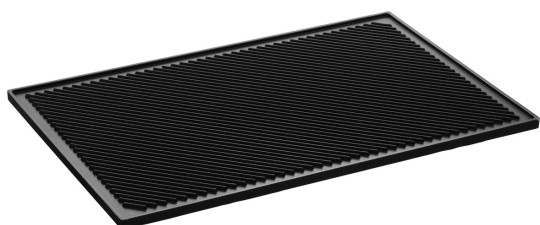
- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 2 mm
- Krawędź: 4 strony
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 280 °C

Nr art. 100438
GTIN 4015613863504

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

Płyta grillowa dwustronna EGR60400



- właściwości: Możliwość wykorzystania z obu stron
- Wersja: Prostokątna
1 strona ryflowana
1 strona gładka
- Materiał: Odlew aluminiowy
Z powłoką
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 100437
GTIN 4015613863481

Pojemnik do wędzenia 1160



- Wersja: Ze spiralą grzejną
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy
- W zestawie: Zasilacz
Pojemnik do wędzenia
1.16 l
- Wymiary pojemnika do wędzenia: szer. 125 x głęb. 470 x wys. 75 mm
- Odpowiednie paliwo: Standardowe materiały do wędzenia

Nr art. 117712
GTIN 4015613779195

Blacha 1/1GN, 20 mm



- Pojemność: 3.5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A101185
GTIN 4015613271729

Pojemnik GN, 1/1 GN, G20, Basic Line



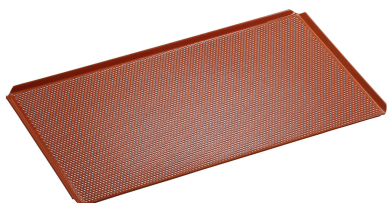
- Pojemność: 3.4 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 711020
GTIN 4015613695556

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

Blacha perforowana 1/1-SI



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100428
GTIN 4015613734767

Pojemnik GN, 1/1 GN, G100, Basic Line

CNS



- Pojemność: 14 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 100 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 711100
GTIN 4015613695594

Koszyk 110

STAINLESS
STEEL



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wymiary kosza: szer. 490 x gł. 275 x wys. 50 mm
- Pojemność: 7 l
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 536 x gł. 326 x wys. 61 mm
- waga: 1,1 kg

Nr art. 900300
GTIN 4015613788111

Rękawice kuchenne 370



- właściwości: Z ochroną przeciwpożarową
Z zawieszką
Gęstość materiału: 640 g/m²
- Kolor: Czarny
- Nadaje się do mycia: Nie
- Odporność na wysoką tempera-
turę do: 250 °C

Nr art. A500511
GTIN 4015613735474

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

Pojemnik GN, 1/1-20

CNS
18/10



- Pojemność: 3.4 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A121025
GTIN 4016098166722

Ręczny sprysk. d p. kon-par



- Przyłącze wody: 1/2"
- Długość węża: 2 m
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- Materiał: Tworzywo sztuczne
Metal

Nr art. 116005
GTIN 4015613587189

Pojemnik GN, 1/1-200

CNS
18/10



- Pojemność: 28 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 200 mm

Nr art. A121200
GTIN 4015613271071

Okap kondensacyjny Silversteam2



- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Pokrętło
Ręcznie
Bezstopniowo
- Moc silnika: 383 W
- Włącznik/wyłącznik: Tak

Nr art. 116119
GTIN 4015613866727

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5110D

produkty dodatkowe

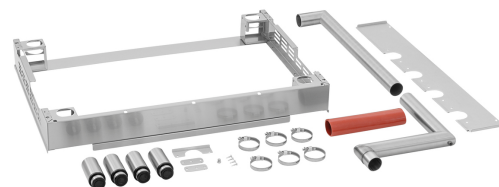
Sonda temperatury zestaw SST2-D1P



- Skład zestawu: 1 uchwyt
1 bagietowa sonda temperatury
- Przystosowane do: Cyfrowe elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 80 mm
- Średnica czujnika temperatury: 3 mm

Nr art. 116109
GTIN 4015613866697

Zestaw łączący Silversteam2

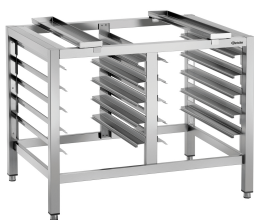


- Przystosowane do: Elektryczny piec konwekcyjno-parowy 1/1 GN z serii Silversteam2
- Możliwości łączenia: 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN
- Wymiary ramy: szer. 905 x gł. 620 x wys. 115 mm

Nr art. 116112
GTIN 4015613866703

Podstawa Silversteam2 6040

CNS
18/10



- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 740 mm do 790 mm
- Kolor: Srebrny

Nr art. 115089
GTIN 4015613877730